



## Un día muy especial en El Castrejón

### El Salón

Con capacidad para 140 personas podréis celebrar ese acontecimiento tan especial con todo el confort que deseáis.

Al mismo tiempo os ofrecemos la posibilidad de realizar el baile de vuestra boda.

**Montaje:** Os facilitaremos un plano de planta del salón para que podáis colocar a vuestros invitados como mejor os parezca.

- Las sillas del salón se vestirán con fundas.
- Arreglos de flores o flores-velas en todas las mesas, destacando el centro de la mesa presidencial.

### Los Menús

Amplia y variada selección de platos recomendados. No obstante, podéis confeccionar vosotros mismos y con los platos de los menús que se adjuntan, aquel que más se adapte a vuestros gustos.

**Degustación:** Podréis degustar las propuestas o sugerencias que más os atraigan, ver su presentación y apreciar sus sabores, ello os asegurará el éxito de vuestra elección.

La degustación es gratuita para cuatro personas (\*)

### Los Detalles

**Minutas:** Imprimiremos un menú para cada uno de vuestros invitados que será un vivo recuerdo de la boda

**Novios / Espadas:** Simpáticos muñecos de diseño especial, serán la guinda de vuestra tarta nupcial. Espada con la que cortaréis la tarta nupcial de vuestro banquete.

### El Alojamiento

#### Habitación Especial

En nuestras estancias seréis acogidos con cava y cesta de frutas después de una intensa e inolvidable jornada. (\*).

#### Habitaciones para Invitados

Descuento para vuestros invitados sobre la tarifa oficial, para que os puedan acompañar vuestros amigos y familiares.

Reservas sujetas a la disponibilidad existente en el hotel.

(\*) Para  
banquetes de más  
de 80 comensales.  
Condiciones  
válidas 2009

---



## Menú 1

### Entremeses del chef

(jamón ibérico, lomo ibérico, queso curado de oveja, canapés, calamares a la romana, croquetas del chef)



Langostinos cocidos dos salsas (mahonesa y rosa)



Sorbete de Limón Al Cava



Medallones de solomillo de Ternera Avileña  
con Patata Panadera



Tarta Nupcial y Helado



### Bodega

Vino Blanco D.O. de Rueda  
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero  
Agua mineral  
Café  
Licores  
Cava

**61 euros**

7% IVA no incluido

## Menú 2

Salpicón de Marisco



Merluza en Salsa con Almejas



Sorbete de Piña Colada



Medallones de Solomillo con foie, salsa de pistachos  
y guarnición de patatas panaderas



Tarta Nupcial y Helado



### Bodega

Vino Blanco D.O. de Rueda  
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero  
Agua mineral  
Café  
Licores  
Cava

**63,50 euros**

7% IVA no incluido





## Menú 3

Croquetitas de Gambas  
Almejas A la Marinera  
Vieiras A La Plancha



Mariscada  
( Langostinos Salvajes, Gamba Roja,  
Pecho de Buey, Cigalas, Percebes)



Sorbete de Limón al Cava



Medallones de Solomillo de Ternera Avileña a la Plancha  
con Patata Panadera



Pirámide de Chocolate Blanco con Toffe y su Helado



### Bodega

Vino Blanco D.O. de Rueda  
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero  
Agua mineral  
Café  
Licores  
Cava

**73,00 euros**  
7% IVA no incluido

## Menú 4

Entremeses del chef  
(jamón ibérico, lomo ibérico, queso curado de oveja,  
canapés de salmón ahumado y paté, calamares  
a la romana, croquetas del chef)



Langostinos cocidos dos salsas  
(mahonesa y rosa)



Sorbete de Limón Al Cava



Asado de Cordero



Tarta Nupcial y Helado



### Bodega

Vino Blanco D.O. de Rueda  
Vino Tinto D.O. Ribera del Duero  
Agua mineral  
Café  
Licores  
Cava

**61,00 euros**  
7% IVA no incluido



## *Cóctel Boda 1*

Pincho de Melón con Jamón

Trufas de Queso y Frutos Secos

Croquetas Caseras

Chupito de Gazpacho o Sopa Castellana



### **Bebidas**

Agua Mineral / Zumos Variados / Refrescos de Naranja,  
Limón, Cola y Cola Light / Cerveza ( con y sin alcohol)  
Vino Tinto Vino Blanco

*Cóctel incluido  
en el precio del menú de boda*

## *Cóctel Boda 2*

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jérez

Tabla de Quesos: Artesano Monte Enebro  
y Artesano Don Picón de Cuenca ( Uvas y Nueces)

Brocheta de cherry, mozzarella,  
anchoa y aceite de Albahaca

Chupito de Gazpacho o Sopa Castellana

Croquetas Caseras de Gambas



### **Bebidas**

Agua Mineral / Zumos Variados / Refrescos de Naranja,  
Limón, Cola y Cola Light / Cerveza ( con y sin alcohol)  
Tinto Crianza / Blanco de Rueda

*Precio por persona: 6 Euros*



## Vino Español

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jérez

Tabla de Quesos: Artesano Monte Enebro  
y Artesano Don Picón de Cuenca ( Uvas y Nueces)

Tortilla Española en Dados

Brocheta de cherry, mozzarella, anchoa y aceite de Albahaca

Chupito de Gazpacho o Sopa Castellana

Cazuelitas de Revolconas y Huevos de Codorniz

Croquetas Caseras de Gambas

Cucharitas de Gulas

Cazuelitas de Morcilla y Piñones

Brochetas de Fruta:

Melón, fresa, kiwi, sandía y uva

Pastelitos

Café



**Bebidas**

Agua Mineral / Zumos Variados / Refrescos de Naranja, Limón,  
Cola y Cola Light / Cerveza (con y sin alcohol) / Tinto Crianza /  
Blanco de Rueda

**Precio por persona: 19 Euros**

**Suplemento combinados y whisky 5 Euros/ persona**

**Duración: 90 minutos / Mínimo 15 personas**



## Otras Opciones

**Cremas y Entrantes**

Crema de Marisco

Crema fría de Aguacates

Pastel de Ahumados

Ensalada de Aguacate

**Pescados**

Bacalao A La Riojana

Rodaballo, Salsa de Chipirón y Espárragos Verdes

Lubina y Salsa Holandesa

**Carnes**

Chuletón de Ternera Avileña A la Plancha

Entrecot de Ternera Avileña A la Plancha

Cochinillo Asado

Muslo de Pintada Relleno

**Sorbetes**

Sorbete de Frambuesa Silvestre

Sorbete de Lima

Sorbete de Sandía

Sorbete de Mango

**Postres**

Varias Tartas Nupciales

Pirámide de Chocolate Blanco y Toffe

Bomba de Chocolate al *Grand Marnier*

Carlota de Yogur con Fresa



## Menú Infantil A

Espirales de Pasta Tricolor  
con Salsa de Tomate y Queso



Hamburguesa con Pan de Sésamo



Postre Y Helado



Agua y Refrescos

**28 euros**  
7% IVA no incluido

## Menú Infantil B

Surtido de Ibéricos y Fritos  
( Jamón, Chorizo, Salchichón, Queso, Calamares, Gambas etc)



Chuletillas de Cordero Lechal con Patatas

O

Medallones de Solomillo con Patatas



Postre Y Helado



Agua y Refrescos

**33 euros**  
7% IVA no incluido

